

SÜDTIROL EISACKTALER DOC
SABIONA
SYLVANER

JAHRGANG 2012
REBSORTE Sylvaner
ANBAUHÖHE 650 m
BODEN mineralreiche, karge, flachgründige,
steinige Diorit-Verwitterungsböden

VINIFIKATION schonende Pressung nach kurzer
Maischestandzeit, temperaturkontrollierte
Gärung im Edelstahltank, kein biologischer
Säureabbau, 10-monatiger Ausbau auf der
Feinhefe, anschließende Flaschenlagerung
von einem Jahr

CHARAKTERISTIK

Farbe grün bis hellgelb
Geruch fruchtig, erinnert an Apfel, Birne und
Banane
Geschmack voll, körperreich, wuchtig, angenehme
Säure, langer Abgang

LAGERFÄHIGKEIT 8 - 12 Jahre

EMPFEHLUNG zu gegartem und gebratenem Fisch,
Vorspeisen, leichten Fleischgerichten,
Gemüsegerichten, ideal als Aperitif

TRINKTEMPERATUR 10° - 12°C

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt 14 % vol.
Restzucker 4,3 g/l
Säure 5,6 g/l



EISACKTALER KELLEREI

Leitach 50 • 39043 Klausen (BZ)
Südtirol • Italien

www.eisacktalerkellerei.it
info@eisacktalerkellerei.it
Tel. +39 0472 847 553

MwSt.Nr. - 00124420217

sabiona